

HAUS AM WALDE

Café . Biergarten . Restaurant

Tagessuppe 5,60

Hochzeitsuppe_(B,C)
mit Möhren, Lauch, Blumenkohl, Eierstich_(A),
Hühnerfleisch, Fleischklößchen_(B,C)
und Petersilie 6,90

Saisonaler Eintopf_(I,O) 6,20

Vorspeisenteller „Haus am Walde“_(O)
verschiedene kalte und warme Anti Pasti
der Saison

für 1 Person 9,80

für 2 Personen 18,60

Korsischer Schafskäse_(B,C)
mit Tomate, Peperoni₍₆₎ und Knoblauch
überbacken, auf gemischten Blattsalaten
mit Senfdressing_(2,7,5,B,C,J,I,O), garniert mit
Gurke, Tomaten, Paprika, Zwiebeln,
halbgetrocknete Tomaten
und marinierten Kalamata Oliven_(6,4,12)

mit einer Portion Schafskäse 12,40

mit zwei Portionen Schafskäse 15,00

Chefsalat

gemischte Blattsalate, Joghurtdressing_(A,I,J),
Gurke, Tomate, rote Zwiebeln,
Streifen von Gouda_(1,2,16,A) und
gekochtem Schinken_(2,7,8), gekochtem Ei
und Croutons_(A,B) 11,90

Hausmacher Knipp_(2,13,B)
kross gebraten, mit Bratkartoffeln und
Speck_(2,7,13), Apfelkompott₍₇₎ und
Gewürzgurke_(2,4,J) 12,90

Lammhüftsteak, rosa gebraten (ca. 220g)
(in Olivenöl, Tomaten, italienischen Kräutern,
Knoblauch und Zwiebeln mariniert)
mit Dukkah-Gremolata_(K,H,O), dazu
Dattel-Chutney_(A,N,J), gebratene Peperoni,
Zwiebel, Zucchini, Paprika und
Gnocchi_(B,C,O) in Rosmarinbutter geschwenkt 22,50

Rumpsteak

von der Holsteiner Färse*(ca. 220g)
mit Bacon_(2,7,13)-Ahornsirup-Butter_(A), dazu
mit Parmesan gratiniertes Kürbis-Bohnen-
Gemüse_(A) und Kräuterkartoffeln 26,90

Grünkohl_(2,7,8,B,J,N,I) „satt“

mit Kasselerhacken_(N), Bremer Pinkel_(2,13,B)
Kochwurst_(3,4,7,13,A,J,O) Bauchspeck_(2,7,13,N) und
Salzkartoffeln
als Tellergericht €17,50
als klassisches 3-Gang Menü €28,50

Kabeljaufilet

natur gebraten, mit sautiertem Kürbis_(A),
Petersilienwurzelstampf_(A) und pikantem
Kürbis-Mandarinen-Topping 18,20

Fischerfrühstück

frische Greetsieler Krabben₍₂₎ und Rührei
an Scheiben von frischen Tomaten,
Salatbukett_(2,7,5,B,C,J,I,O) und Bratkartoffeln
mit Speck_(2,7,13) 18,50

Buchweizenpasta_(O) (vegan)

mit saisonalem Gemüse und
Cashewsauce 12,20

Frische Gnocchi_(A,B,C)

mit Mangoldgemüse, Pilzen
und mit Schafskäse_(A) gratiniert 12,20

Bremer Rote Grütze₍₂₎

hausgemacht, mit Vanilleeis_(1,A,C) 5,50

Dessert der Saison

passend zur Saison bieten wir Ihnen
ein wechselndes Dessert an **Tagespreis**

Unser Stammessen für diese Woche

Mo. 18.11. Schweinenackenbraten an Jus mit grünen
Speckbohnen und Kartoffelgratin
(*gemischte Blattsalate*)

Di. 19.11. Rindergulasch „ungarischer Art“ mit
Paprika, dazu Pasta (*Weißkohlsalat*)

Mi. 20.11. Rib Eye Steak mit Kräuterbutter,
geschmorten Zwiebeln und Kartoffel-
Dippers (*Tomatensalat*)

Do. 21.11. Hähnchenbrustfilet „Caprese“ mit Kürbis-
Risotto (*Möhrensalat*)

Fr. 22.11. Zanderfilet an Meerrettichsauce mit
Broccoli und Dillkartoffeln (*Gurkensalat*)

Alle Stammessen servieren wir für **8,90 €**

mit Salat oder Dessert für **11,40 €**

mit Salat und Dessert für **13,90 €**

(Stammessen servieren wir solange der Vorrat reicht)

**Weitere Gerichte und Zusatzstoffe auf der
Rückseite.**

**Reservierung unter Tel.: 0421-212765 oder direkt
bei unserem Serviceteam**

www.hausamwalde-bremen.de

Bitte beachten Sie unsere saisonalen Speisekarten und Tagesangebote

Bayrischer Wurstsalat^(2,7,8,O)
 mit Essig^(N,14) und Öl mariniert, sauren
 Gurken^(4,5,14,N,J), Zwiebelringen, dazu
 Krustenbrot^(B) und Butter **7,90**

Bratkartoffeln mit Spiegeleiern
 und Speck^(2,7,13), an kleinem Salatbukett^(2,7,5,B,C,J,I,O)
 und Gewürzgurke ^(2,4,J) **8,90**

Kaisersülze^(2,7,14,N,J,O)
 an kleinem Salatbukett^(2,7,5,B,C,J,I,O), mit
 Zwiebelringen, Sauce Tatare^(1,2,4,5,7 ,A,C,D,J,O) und
 Bratkartoffeln mit Speck^(2,7,13) **13,90**

Roastbeef kalt
 an Salatbukett^(2,7,5,B,C,J,I,O), mit Sauce Tatare^(1,2,4,5,7 ,A,C,D,J,O)
 und Bratkartoffeln mit Speck^(2,7,13) **15,20**

Krabbenbrot^(A)
 frische Greetsieler Krabben⁽²⁾ auf
 Vollkornbrot^(B,O) mit Spiegeleiern und
 kleinem Salatbukett^(2,7,5,B,C,J,I,O) **17,00**

Matjes „HausfrauenArt“
 zwei Doppelfilets mit einer Apfel-Zwiebel-
 Sahnesauce^(2,4,A,J) an Salatbukett^(2,7,5,B,C,J,I,O), dazu
 servieren wir Bratkartoffeln mit Speck^(2,7,13) **14,50**

Frisches Hackepeter
 auf Vollkornbrot^(B,O,A), garniert mit
 Zwiebelringen an kleinem Salatbukett^(2,7,5,B,C,J,I,O) **7,80**

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Süßungsmitteln
- 4b mit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln
- 6 enthält eine Phenylalaninquelle
- 7 mit Antioxidationsmittel
- 8 Phosphat
- 10 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 geschwärzt
- 13 mit Nitritpökelsalz
- 14 geschwefel
- 15 mit Nitrat
- 16 gewachst
- 17 Taurin
- 18 genveränderter Rohstoff
- 19 mit Säuerungsmittel

Allergenauslösende Stoffe

- A Milchprodukte
- B glutenhaltiges Getreide
- C Eier und Eierzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Krebstiere und Krustentiere
- F Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- G Soja und Sojaerzeugnisse
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesam und Sesamerzeugnisse
- L Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- M Weichtiere
- N Schwefeldioxid und Sulfid
- O kann Spuren von Gluten, Milch, Ei, Soja, Sellerie Erdnüsse enthalten

Mittagskarte

12.00 -15.00 Uhr

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT